

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年7月14日 (14.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/063025 A1

(51) 国際特許分類⁷: A21D 2/26, 2/18, 13/08, A23G 3/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/015844

(22) 国際出願日: 2004年10月26日 (26.10.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2003-430198

2003年12月25日 (25.12.2003) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 越智 勇生 (OCHI, Isao) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村綱の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。

WO 2005/063025 A1

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING SOYBEAN PROTEIN-CONTAINING WHEAT DOUGH

(54) 発明の名称: 大豆たん白含有小麦粉生地の製造法

(57) Abstract: It is intended to provide a process for producing a soybean protein-containing wheat dough, i.e., a dough with the use of soybean protein which is scarcely affected by the strong moisture absorptivity of soybean, shows little change in dough hardness with the passage of time and has excellent handling properties. Namely, a process for producing a wheat dough characterized by comprising adding soybean protein as a plastic mixture with a sugar having been preliminarily prepared. In the case where the plastic mixture comprises soybean protein with a liquid sugar, the content of soybean protein in the plastic mixture is from 12 to 38% by weight in terms of solid soybean protein and the moisture activity of the liquid sugar to be employed in the plastic mixture is 0.95 or less. A process for producing a wheat product characterized by comprising heating the above wheat dough is also provided.

(締葉有)